Côtes du Rhône "Samorëns", Ferraton Père & Fils



Het is een assemblage van verschillende cuvées, waarbij de stijl van het huis Ferraton behouden blijft: "openstaan voor delen en gezelligheid, trouw blijven aan het erfgoed van een familietraditie die de wijnbouwers verenigt. Eenvoudig blijven in filosofie en keuzes, zonder ooit af te zien van het streven naar het beste voor zijn wijnen", en daarmee is alles gezegd.

Oorsprong: De wijngaarden liggen voornamelijk op de linkeroever van de Rhône, op alluviale en grindachtige bodems. Het terroir is het resultaat van een selectie van de beste terroirs van de zuidelijke Rhônevallei, die profiteren van een mediterraan klimaat.

Druiven: 85% grenache, 10% syrah & 5% cinsault

Vinificatie: De druiven worden ontsteeld en in tanks gevinifieerd. Door het onderdompelen van de druiven worden de tannines goed geëxtraheerd. De gisting duurt ongeveer twee weken, waarbij de temperatuur tijdens de vinificatie wordt geregeld.

Degustatie: De wijn heeft aroma's van rijp fruit, kruidige tonen en een vleugje frisheid. Hij is zijdezacht in de mond, met een mooie structuur en aroma's van bramen, frambozen, bosbessen en zoethout, aangevuld met tonen van verse kruiden.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Deze wijn past goed bij spitgerechten, rosbief, gegrilde gerechten met Provençaalse kruiden en gestoofde lamskoteletten.

- Courgettes met pesto en pasta
- Provencaalse kip
- Gevulde tomaat met provencaalse kruiden
- ...